

Flachswickel oder Hefeschlick

Zutaten für 15 Stück:

20 g Hefe
2 Esslöffel lauwarme Milch
250 g Mehl
125 g weiche Butter
1 Ei
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1
unbehandelten Zitrone



Außerdem:

75 g Hagelzucker
Butter oder Margarine fürs Backblech

Zubereitung:

Die Hefe in einem Töpfchen zerbröckeln, die Milch dazugeben und alles, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Hefevorteig, der Butter, dem Ei, dem Salz und der Zitronenschale mit einem Messer schnell zusammenhacken. Dann gut durchkneten und schlagen, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft.

Den Hagelzucker auf eine Arbeitsfläche streuen. Vom Teig eigroße Stücke nehmen, diese etwas in die Länge ziehen und in dem Hagelzucker wenden, dabei das rechte Ende nach rechts und das andere Ende in entgegen gesetzter Richtung drehen.

Ein Backblech einfetten. Die Flachswickel auf das Blech setzen und 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Auf der mittleren Schiebeleiste des Ofens in etwa 10 Minuten sehr hell ausbacken.